



Accords parfaits pour les Calvados Lecompte. Deux nouvelles pièces pour enchainer la fin de l'année.

La marque bien connue des connaisseurs de Calvados Pays d'Auge pour son incomparable talent à développer des spiritueux aux arômes fruités, complexes et délicats, lance pour cette fin d'année deux pièces très achevées.

Lecompte 25 ans d'âge



Parfait équilibre des notes aromatiques pour ce 25 ans d'âge qui a su garder élégance vivacité et finesse sur des notes de fruits confits, de biscuit sablé, pommes vanillés et de fleur de pommier.

Lecompte 25 ans est proposé à 200 Euros, prix public conseillé.

Il est en vente chez les grands cavistes, dans les grands établissements et sur

www.calvados-lecompte-boutique.com

Lecompte Multi-Vintage



Symphonie maîtrisée pour le Multi-Vintage, fruit d'un travail d'élevage de composition et d'assemblage à partir de 3 millésimes nés en 1988 -1989 et 1990.

Leurs personnalités différentes mais si bien accordées s'expriment dans une somptueuse harmonie.

Lecompte Multi-Vintage est proposé à 280 Euros, prix public conseillé. Il est en vente chez les grands cavistes, dans les grands établissements et sur www.calvados-lecompte-boutique.com

Tout l'art du Maître de Chais Richard Prével est ici à l'œuvre.





Lecompte, à la poursuite de l'équilibre parfait.

Fondée en 1923 par Alexandre Lecompte, l'ancienne ferme située au coeur du Pays d'Auge, à Notre Dame de Courson au milieu des vergers à pommes, abrite la Maison Lecompte.

Elle produit des Calvados artisanaux de haute qualité, reconnus pour leur fond, leur rondeur et la finesse de leurs nuances.

La marque qui produit uniquement des Calvados d'Appellation Calvados Pays d'Auge contrôlée, possède sur place sa propre distillerie avec deux alambics à repasse. Grâce à la double distillation, propre à l'Appellation Pays d'Auge, seuls les cœurs de chauffe sont gardés pour une meilleure concentration des arômes.



Tout l'art de la maturation.

Élever un Calvados pour qu'il exprime tout son potentiel au fur et à mesure de ses années de maturation est un art difficile à maîtriser.

Seule la recherche permanente de la parfaite mesure entre l'action du temps et l'équilibre aromatique conduit à l'excellence de spiritueux complexes et élégants.

Ce tête à tête entre l'eau de vie et le fût est suivi et orchestré par le Maître de Chais.

Une maturation particulière en petits fûts de chêne est la caractéristique de la maturation Lecompte.

Elle permet de délivrer rondeur et nuances d'épices douces sur des notes de cannelle, de muscade, de girofle...



Les 800 petits fûts Lecompte répartis sur 8 chais travaillent en mesure à la magie de l'élaboration de saveurs rares.

Nuances infinies, parfait équilibre aromatique, explosion d'arômes, les Calvados Lecompte font vibrer les palais les plus exigeants.

Lecompte 25 ans affiche une élégance et une complexité remarquables.

Lecompte Multi-Vintage joue une symphonie de notes aromatiques dont la justesse des accords est surprenante.



Des flacons Lecompte dans la mesure et le tempo.

Élégance, discrétion et sobriété des formes et des lignes ont guidé la création des carafes et des coffrets Lecompte.

Le code couleur strict, noir et orange domine avec une verrerie qui se joue des opaques et des transparences.

Le Multi-Vintage est embouteillé manuellement, chaque flacon est numéroté de 1 à 835.

Notes de dégustation

Lecompte 25 ans.

Nez.

Élégance et complexité. Pâtissier façon biscuit sablé aux pommes vanillées.

Bouche.

Fruits confits et notes fumées. Notes de fleurs de pommier.

Finale.

Vivacité et finesse.

Notes de dégustation

Lecompte Multi-Vintage

Nez.

Très pomme, fruité, fin et floral, vanille discrète puis notes de cuir et de raisins secs.

Bouche.

Pâte de fruits, très bien équilibré, élégant, très fin, légère astringence, longueur très appréciable.

Finale.

Grande longueur.

Informations www.luxurycalvados.com

(Site conçu en Responsive Design, auto-adaptatif à vos terminaux).

Contact Presse : News Pepper – Groupe Venise

7-13 Boulevard Paul Emile Victor • 92200 Neuilly-sur-Seine

Anne Vidal - Charlotte Herbaux - Charlotte Sarboraria

Tél. : 01 70 08 70 12

E-mail : anne.vidal@news-pepper.fr

